

**Zeitschrift:** Schweizerische Zeitschrift für Pilzkunde = Bulletin suisse de mycologie  
**Herausgeber:** Verband Schweizerischer Vereine für Pilzkunde  
**Band:** 24 (1946)  
**Heft:** 9

**Artikel:** Vorgehen bei der Einführung neuer Pilzkontrollstellen im Kanton Zürich  
**Autor:** Hediger, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-934041>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 03.04.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

von candidafolgende Bakterien abtöteten: *Kochs Tuberkelbazillus*, *Bacillus typhus*, *pyocyaneus*, *Bacillus Brucella abortus*. Der *Bacillus coli*, obwohl schwer beeinträchtigt, verhielt sich am widerstandsfähigsten. Das Penicillin war also, wenn auch vorerst nur im Laboratoriumsversuch, übertroffen worden.

Nun folgten die Tierversuche, und zwar vor allem mit tuberkulösen Meerschweinchen. Häufige Injektionen von konzentrierten wässrigen oder ätherischen Auszügen ergaben bemerkenswerte Resultate. Der *Bacillus Koch* wurde gehemmt, das Clitocybin löste seine Kolonien auf, nur wenige Individuen konnten ihm widerstehen. Es wurden weiße Blutkörperchen beobachtet, vollgepfropft mit Tuberkelbazillen, die langsam aufgezehrt wurden.

Aber die Extrakte brachten die Tiere zum Abmagern, wenn sie auch die Behandlung während eines ganzen Monats aushielten. Das Mittel muß also noch gereinigt werden. Große Dosierungen wirken giftig. 1 cm<sup>3</sup> tötet innert 24 Stunden ein Meerschweinchen von 300 g Gewicht. Und dabei ist der Pilz doch eßbar! Für Heilzwecke ist auch eine höhere Konzentration notwendig; die wirkungsvollsten Auszügen ergeben 100 Oxford-Einheiten. Die Kristallisation des Clitocybins wird beabsichtigt. Wenn auch schon wichtige Erkenntnisse gewonnen sind, so stehen wir doch ganz am Anfang des Weges einer neuen Methode zur Tuberkulosebekämpfung. Bedenken wir, daß das Penicillin erst 13 Jahre nach seiner Entdeckung allgemeine Anwendung in der Therapie fand, und vielleicht ohne den Krieg, ohne die mächtige finanzielle Hilfe der Vereinigten Staaten, noch heute ein Schlummerdasein führen würde.

(«L'ALSACE» Fr. Rebert)

## **Vorgehen bei der Einführung neuer Pilzkontrollstellen im Kanton Zürich**

Vortrag von J. Hediger, Lebensmittelinspektor, an der Vapko-Hauptversammlung  
vom 23. September 1945

Sie alle wissen, daß die eidgenössische Lebensmittel-Verordnung vorschreibt, daß Pilze – ob wild gewachsen oder kultiviert – als Nahrungsmittel erst angeboten oder feilgehalten werden dürfen, nachdem sie entweder von den Organen der Lebensmittelkontrolle oder von den in Art.206 der vorerwähnten Lebensmittel-Verordnung genannten besonderen Beamten untersucht und als Nahrungsmittel geeignet befunden worden sind. Sie finden diese Feststellung in Art.203 der heute gültigen eidgenössischen Lebensmittel-Verordnung vom 26. Mai 1936. In diesem Verordnungs-Art. heißt es weiter, daß die Vorschrift sich auch auf frische Pilze beziehe, die in Gasthöfen, Wirtschaften, Pensionen usw. zur Verabreichung als Speisen bestimmt seien.

Art.206 der nämlichen Verordnung weist nun darauf hin, daß für die Kontrolle der Pilze in Bezug auf Art und Zustand durch die Ortsgesundheitsbehörden besondere hiefür geeignete Beamte, sogenannte Pilzkontrollure, bezeichnet werden können.

Abs.2 dieses vorerwähnten Verordnungsartikels bestimmt, daß als Pilzkontrollure nur Personen bezeichnet werden dürfen, die sich über ihre Eignung entweder durch ihre bisherige Tätigkeit oder durch erfolgreiche Absolvierung

eines besonderen, die Bedürfnisse der Pilzkontrolle berücksichtigenden, von den Kantonen veranstalteten Kurses ausweisen können.

Auf Grund dieser letzten Bestimmung haben wir nun im Kanton Zürich folgendes Vorgehen eingeschlagen und meines Erachtens bis heute mit gutem Erfolg durchgeführt: Wird von irgendeiner Seite beobachtet, daß in einer zürcherischen Gemeinde Pilze als Nahrungsmittel gehandelt werden und dringt diese Feststellung zu unseren Ohren, so wird die betreffende Gesundheitsbehörde sofort moniert und ihr die vorerwähnten Verordnungsartikel in Erinnerung gerufen. Eine leichte Drohung wird damit verbunden, indem darauf hingewiesen wird, daß bei Nichtbestehen einer amtlichen Kontrolle in billigkeitshalber erreichbarer Nähe, im Falle einer eingetretenen Vergiftung nach Genuß von Pilzgerichten die zuständige Gesundheitsbehörde zum mindesten recht unliebsame Erörterungen und Vorwürfe von Seiten des Publikums, allfällig aber auch von der Oberbehörde, zu gewärtigen habe. Dieser Hinweis genügt in der Regel, daß die verantwortlichen Gemeindefunktionäre sofort auf die Suche gingen nach einer geeigneten Person für die Pilzkontrolle. Gelegentlich führte hierzu der Weg in irgend einen Pilzverein. Dort werden sehr oft Leute gefunden, die sich für den beabsichtigten Zweck ganz außerordentlich gut eignen und auch das nötige Interesse für die ihnen zugedachte Aufgabe aufbringen.

Das weitere Vorgehen, das wir zur Ausbildung und zur Wahl eines solchen Pilzkontrolleurs nun durchführen, ist das folgende. Die örtliche Gesundheitsbehörde wird angewiesen, ihren in Aussicht genommenen Kandidaten dem Kantonschemiker zu melden, worauf dieser Kandidat je nach Notwendigkeit aufgefordert wird, drei bis vier halbe Tage sich im Botanischen Garten in Zürich anhand von Literatur und persönlicher Instruktion durch das wissenschaftliche Personal und die Beamten der stadtzürcherischen Pilzkontrolle auf seine zukünftige Aufgabe gründlich instruieren zu lassen. Nachdem ihm dann anschließend genügend Zeit zur weiteren Ausarbeitung und zur Verdauung des gelernten Stoffes eingeräumt wird, erfolgt an einem auf Grund gegenseitiger Abmachung hin festgesetzten Tag eine offizielle Prüfung. Dieselbe wird abgenommen, in Vertretung der kantonalen Aufsichtsbehörde im Sinne des eidgenössischen Bundesgesetzes betreffend den Verkehr mit Lebens- und Genußmitteln vom 8. Dezember 1905, von zwei Beamten des Botanischen Gartens in Zürich als Fachberater des Kantonschemikers und vom Sprechenden, als Leiter und eigentlicher Vertreter der vorerwähnten kantonalen Aufsichtsbehörde. Geprüft wird der Kandidat auf das rein fachtechnische, also die Pilzbestimmung, die bekanntesten Verwechslungsmöglichkeiten, sowie auf die zu treffenden Vorgehen bei allfällig bekannt gewordenen und noch akuten Pilzvergiftungen. Nebst diesem wohl wichtigsten Teil der Prüfung wird der Prüfling nun aber auch noch auf die gesetzlichen Bestimmungen, d.h. auf seine Obliegenheiten, Pflichten, die Ausstellung von Pilzkontrollscheinen, deren Gültigkeit, die Beschlagnahme bzw. Konfiskation schlechter oder giftiger Ware usw., sowie über die verschiedene Überbindung von Verantwortung gründlich geprüft.

Sind die Prüfungsexperten übereingekommen, daß der Prüfling seiner Sache sicher sei, so wird derselbe vom Kantonschemiker bzw. vom Sprechenden der kantonalen Aufsichtsbehörde mit dem Hinweis auf die erfolgreich bestandene

Prüfung zur Wahl als amtlicher Pilzkontrolleur der Gesundheitsbehörde X empfohlen. Die kantonale Aufsichtsbehörde ihrerseits teilt nun dieses Ergebnis der betreffenden Gesundheitsbehörde mit, worauf von jener Stelle die Wahl des vorgesehenen Funktionärs erfolgt. Gleichzeitig mit der Einwilligung zur Wahl des vorgeschlagenen Pilzkontrolleurs wird der betreffenden Gesundheitsbehörde aufgegeben, im Einvernehmen mit dem neu gewählten Pilzkontrolleur ein Pilzreglement zu erlassen, wozu wir jeweils eine Vorlage zur Verfügung stellen. Die betreffende Gesundheitsbehörde wird weiterhin angewiesen, in diesem Reglement die Anzahl und die nähere Bezeichnung der in ihrem Kontrollgebiet zugelassenen Pilze aufzuführen. Selbstverständlich wird darauf hingewiesen, daß auch dieses Reglement der Genehmigung der kantonalen Aufsichtsbehörde bedürfe und demzufolge ein Manuskript vor der Drucklegung zur Prüfung vorzulegen sei. Ist dies erfolgt, so sind sämtliche Voraussetzungen für das reibungslose Funktionieren der neuen amtlichen Pilzkontrollstelle gegeben.

Wir haben über die von uns getroffenen Maßnahmen zur Errichtung neuer Pilzkontrollstellen im Kanton Zürich restlos gute Erfahrungen gemacht und auch volle Anerkennung bei den bis heute damit ins Vertrauen gezogenen Gesundheitsbehörden gefunden. Aus diesem Grunde glaube ich mit gutem Gewissen dieses Vorgehen zur Nachahmung empfehlen zu können.

### Ein seltsamer Pilzfund

*Globaria bovista* Schroeter

Im Lagerraum eines Industriebetriebs in Lenzburg wurde in diesem Frühling der Holzboden herausgerissen, um einem neuen Platz zu machen. Zwischen diesem Holzboden und der Erde befindet sich ein etwa 1 m tiefer Hohlraum. Auf dem Erdboden standen fünf ausgewachsene Riesenboviste, während ein sechster umgelegt war. Sie schienen schon alt, aber immer noch fest und gut erhalten. Wie kommen nun aber diese Pilze hierher? Wie konnten Sie sich entwickeln an einem Ort, wo kaum Licht, Luft und Wasser hinzukommt, und zu einer Größe, in der ich den Riesenbovist selten gefunden habe? Der Größte hatte eine Höhe von 40 cm und einen Umfang von 88 cm, während der Kleinste noch 27 cm hoch war und einen Umfang von 52 cm aufwies.

Etwa 200 m von diesem Lagergebäude entfernt liegt die Abfallgrube des Betriebs. Sie ist umgeben von Holundergebüsch; darin wächst alljährlich der Riesenbovist und wird von mir immer geholt. In der Abfallgrube hausen etliche Mäuse und Ratten. Ich kann es mir nicht anders erklären, als daß die Pilze durch diese Nagetiere verschleppt worden sind.

*W. Döbeli*

### Russula

*Par Hans Walty, Lenzbourg. Traduction de A. Berlincourt †*

(15<sup>e</sup> suite. Voir p. 73/1946)

Comparons maintenant ces descriptions avec *R. drimeia* Cooke. Rien chez elle ne correspond aux caractères indiqués ci-dessus. Le chapeau est violet foncé-noir, non couleur de la sardoine. Les lamelles sont jaune-citrin dès le commence-